**Boudin noir à la compote de pommes**

**boudin noir  
beurre  
pommes  
pommes de terre  
sel aux herbes**

Portez **les boudins** à température ambiante. Choisissez une poêle antiadhésive dans laquelle ils s'intègrent parfaitement. Faites fondre une noisette de beurre et mettez les saucisses dessus, à basse température. Laissez-les quelques minutes puis retournez-les. À cette basse température, laissez-les reposer pendant au moins une demi-heure et retournez-les régulièrement.

Les boudins ne doivent pas vraiment être frits, car ils sont déjà cuits lorsque vous les achetez. Mais ils ont besoin d'être réchauffés jusqu'au cœur. D'où cette longue procédure, mais elle est très efficace ! Garanti sans peau de saucisse déchirée.

**La compote de pommes** est encore plus facile si possible. Choisissez des pommes Jonagold, enlevez le trongnon, épluchez-les, coupez-les en cubes et plongez-les dans une casserole avec un couvercle sur le dessus. Mettez le feu à hauteur moyenne pendant quinze minutes.

Enlevez le couvercle, écrasez un peu les pommes avec un presse-purée et laissez-les mijoter encore un quart d'heure à feu doux, sans le couvercle sur la casserole.

Faites bouillir les pommes de terre pelées pendant 20 minutes. Laissez-les s'évaporer et refroidir, puis coupez-les en quartiers. Assaisonnez-les avec du sel aux herbes et faites-les dorer dans une poêle avec du beurre pétillant. Ils doivent avoir une croûte croustillante, au moins sur un côté.

**Dans l'assiette** : un boudin ou deux si vous êtes un vrai amateur, plus une louche de compote de pommes et des pommes de terre croustillantes.

**Variante** : les boudins peuvent être parfaitement combinés avec du chou rouge aux pommes.

Il existe des boudins avec du sucre et des raisins secs, mais elles sont beaucoup plus sensibles à la friture et le risque d'éclatement est élevé. Les boudins sucrés peuvent être utilisés en apéritif ou dans le cadre d'un repas de pain.